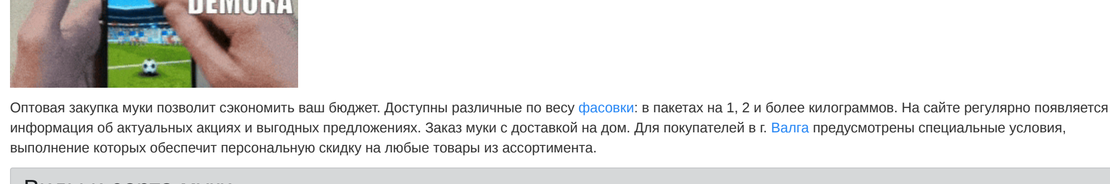


Мука оптом Валга

2,981,766 просмотров

0 0



Мука
Дата обновления: 29 августа 2024

Подписаться **1.4M**

Мельники:

Некрасова Ксения, Павлова Варвара

Категории:

Договор купли продажи муки образец, Купить муку с доставкой на дом

Об этом сервисе:

Хотите купить качественную муку в городе Валга по оптовым ценам? Добро пожаловать на сайт! Мельница для муки цена. Разные виды и сорта муки здесь представлены в большом ассортименте. Пшеничная и ржаная, тонкого и более крупного помола - в таком разнообразии наверняка найдётся продукт с подходящим именно вам целевым назначением. Все предлагаемые товары соответствуют нормам и стандартам качества, что подтверждено сертификатами.

Оптовая закупка муки позволит сэкономить ваш бюджет. Доступны различные по весу фасовки: в пакетах на 1, 2 и более килограммов. На сайте регулярно появляется информация об актуальных акциях и выгодных предложениях. Заказ муки с доставкой на дом. Для покупателей в г. Валга предусмотрены специальные условия, выполнение которых обеспечит персональную скидку на любые товары из ассортимента.

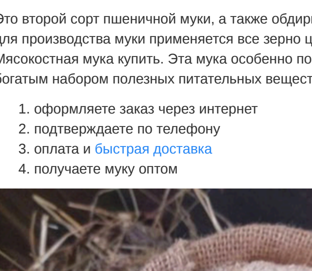
Виды и сорта муки

Мука в городе Валга относится к продуктам первой необходимости. Без неё невозможно приготовление многих блюд. Пакетик муки обязательно присутствует на кухне каждой хозяйки. Её используют для выпечки в домашних и производственных масштабах. Совершая оптовую закупку муки для её дальнейшей реализации в поставленных целях важно уметь различать виды этого продукта и существующие сорта. Ведь именно эти параметры определяют возможности последующего использования. Мука пшеничная первый сорт. Вид муки напрямую зависит от зерна, из которого её получили. Это может быть рожь, пшеница, кукуруза, овсянка, рис и некоторые другие культуры. Самыми распространенными считаются ржаная и пшеничная разновидности. О них и будет идти речь дальше. И пшеничный, и ржаной виды муки бывают разных сортов. Классификация здесь зависит от степени помола зерна и выхода готового продукта. Пшеничную муку делят на 5 сортов. В хлебопекарном деле, а также при приготовлении различных блюд чаще всего используют муку высшей категории. Для её производства берут зерно, прошедшее тщательную очистку. Это позволяет добиться тонкого помола и особой мягкости итогового продукта. Хлебобулочные изделия из такой муки характеризуются мелкой пористостью и большим объёмом. 1 и 2 сорта муки также мягкие. Но в их составе присутствует не только очищенная часть зерна, но и перемолотые оболочки в различном процентном соотношении. Оба сорта имеют более тёмный цвет и также нередко используются в хлебопекарном деле. Существует также обдирная пшеничная мука. Она отличается повышенным содержанием отрубей в своём составе, так как в производстве используются мягкие сорта пшеницы вместе со всеми оболочками.

Цвет такого продукта ближе к серо-кремовому, а помол считается самым крупным. Также отдельно выделяют крупчатку. Она представляет собой крупные частицы одинакового размера и производится из особых сортов пшеницы. Ржаная мука делится всего на 3 сорта и бывает сеяной, обдирной и обойной. Каждый из них отличается степенью помола, выходом муки и процентным содержанием отрубей. От последнего показателя зависит цвет итогового продукта. Сеяная ржаная мука производится из центра зерна, имеет бело-кремовый цвет и повышенную мягкость. Выход не превышает 65%. В обдирной муке содержаться частицы перемолотых оболочек. Поэтому продукт такого сорта имеет серый оттенок. Готовые хлебные изделия в г. Валга имеют пористую и эластичную структуру, хорошо подходят для диетического питания. Самой полезной с точки зрения содержания питательных веществ и микроэлементов считают обойную муку. В ней содержится большое количество частиц перемолотых зерновых оболочек, что придаёт цвету серости. Закупаем муку оптом. Обойная мука имеет самый большой выход (почти 97%) и также используется для выпечки хлеба.

Степень помола муки и особенности применения

Мука в городе Валга бывает тонкого и грубого помола, а также цельнозерновой. Первую разновидность применяют в кондитерском деле. Из не пекутр разнообразные хлебобулочные изделия. Продам сахар муку. Они обеспечивают чувство сытости, но не отличаются особой пользой. К муке тонкого помола относится пшеничная высшего и первого сортов, а также сеяная ржаная. В них нет той самой клетчатки, которая так необходима для хорошего функционирования ЖКТ. А вот в сортах грубого помола полезных волокон намного больше.

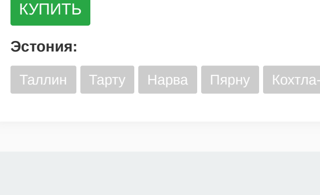


Это второй сорт пшеничной муки, а также обдирной вариант из зёрен пшеницы и ржи. В них присутствует некоторый процент перемолотых зерновых оболочек. А если для производства муки применяется все зерно целиком, то её считают цельнозернрвой. В переработку здесь идёт не только центр зёрнышка, но и все оболочки. Мясокостная мука купить. Эта мука особенно популярна в диетическом питании у людей в г. Валга, так как позволяет приготовить продукты с низкой калорийностью и богатым набором полезных питательных веществ. Посмотрите каталог и выберите продукт нужного вида и сорта.

1. оформляете заказ через интернет
2. подтверждаете по телефону
3. оплата и быстрая доставка
4. получаете муку оптом

Муку оптом, как заказать?

Здесь все доступные для покупки виды и сорта муки в городе Валга отображены в удобном каталоге. Выберите подходящую вам позицию товара и оформите онлайн-заявку на её приобретение. Мука 50 кг цена. Для этого внесите все запрашиваемые данные в поля предлагаемой формы. Особенно внимательно отнеситесь к своей контактной информации. От её достоверности напрямую зависит качество обслуживания.



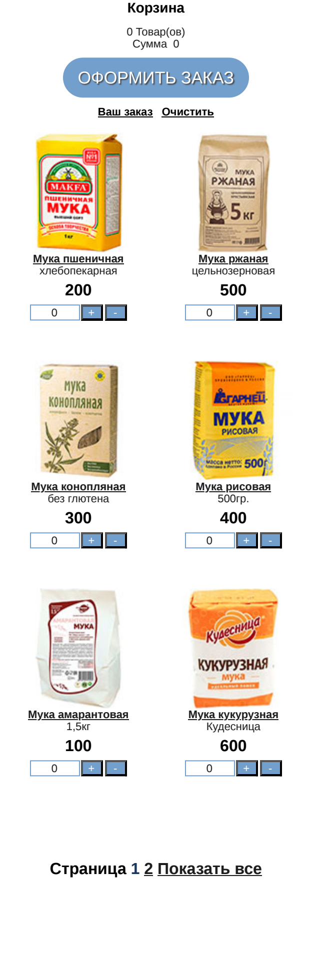
В отдельных графах укажите наименование продукта и нужный вам объём. По этим параметрам автоматическая система сайта определит итоговую стоимость вашей покупки и размер возможной персональной скидки. На ваш телефон поступит звонок от специалиста в г. Валга по продаже муки. Продажа древесной муки. В беседе с ним вам необходимо подтвердить заявку и уточнить способы внесения оплаты и получения товара. Правильного вам выбора и выгодной покупки!

КУПИТЬ

Эстония:

Таллин | Тарту | Нарва | Пярну | Кохтла-Ярве | Вильянди | Маарду | Раквере | Силламяэ | Курессааре | Выру | Йыхви | Валга | Хаап





Корзина

0 Товар(ов)
Сумма 0

ОФОРМИТЬ ЗАКАЗ

Ваш заказ Очистить

Мука пшеничная хлебопекарная — **200**

Мука ржаная цельнозерновая — **500**

Мука конопляная без глютена — **300**

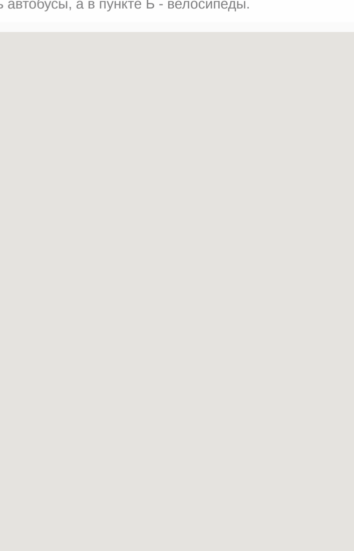
Мука рисовая 500гр. — **400**

Мука амарантовая 1,5кг — **100**

Мука кукурузная Кудесница — **600**

Страница 1 2 Показать все

Внимание АКЦИЯ



Прикол:
Учителя математики бьют тревогу. В пункте А закончились автобусы, а в пункте Б - велосипеды.

Comments

New Comment

Email Address

Name

I am human

Submit